

Le menu de la semaine

Du 11 au 15 mai

30 / pers. à emporter

/ Carpaccio limousin de Lothar Vilz, sauce anchoïade

/ Filet de sole " Bonne Femme "

/ Riz au lait parfumé au thé vert à la poire

Les entrées

Carpaccio limousin de Lothar Vilz, sauce anchoïade 14

L'oeuf mollet aux morilles & vin jaune 40 / 2 pers.

6 huitres bretonnes au naturel 12

Bisque de homard 22 / litre

Escargots de Warnant à l'ail 28/ 2 pers.

Les plats

Filet de sole " Bonne Femme " 22

Poulet fermier aux morilles 40 / 2 pers.

Cassoulet 24 / 2 pers.

Stoemp saucisse & gésiers de canard 28 / 2 pers.

Cuisses de canard aux lentilles 16 / 2 pcs.

Coq au vin 22 / 2 pers.

Mijoté d'épaule d'agneau 34 / 2 pers.

Cassoulet de homard breton 70 / 2 pers.

Ris de veau 60 / 2 pers. (à précommander une semaine à l'avance)

Langue de boeuf 60 / 4 pers. (à précommander une semaine à l'avance)

Purée au beurre Bordier 4 Légumes pritaniers 4

Le dessert

Riz au lait parfumé au thé vert à la poire 9

L'épicerie

Oeufs frais BIO 3 / 6 pcs.

Miel artisanal de Bruxelles 11 / 250 gr. ou 22 / 500 gr.

Huile d'olive BIO 9 / 250 ml.

Beurre aux herbes sauvages 4 / 100 gr.

Pain gris au levain & blés anciens BIO 6

Fromages affinés par Julien Hazard 8 / 100 gr.

La Perle des Dieux, sardines millésimées 2017-2018 7 / 115 gr. Anchois
9 / 50 gr.

Caviar oscietre belge 52 / 30 gr.

Petit salé aux lentilles 18 / 2 pers.

(+5 euros de consigne Weck)

Terrine maison de faisan en Weck 13 / 450 gr.

(+4 euros de vidange)

Terrine de canard au kumquat 9/250 gr.

(+3 euros de consigne Weck)

Terrine de canard au foie gras, pomme & raisins 9/250 gr.

(+3 euros de consigne Weck)

Magret de canard séché 9 / 100 gr.

Filet séché de colvert 14 / 100 gr.

Filet mignon séché de cochon 8 / 100 gr.

Gésiers de canard confits 9 / 180 gr.

Boudin noir de Christian Parra 10 / 330 gr.

Boudin noir de Christian Parra 22 / 800 gr.